

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

АЗАРЕНОК

Юлия Александровна

Дипломная работа по теме:

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОАО
«ВИТЕБСКАЯ БРОЙЛЕРНАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»**

Научный руководитель:
старший преподаватель
Е.И. Игнатенко

Минск, 2015

АННОТАЦИЯ

Объект исследования: тушка цыпленка бройлера, полуфабрикаты рубленые, яйцо куриное, колбаса вареная, сосиски, колбаса сыровяленая, смывы с поверхностей оборудования и инвентаря.

Цель: контроль качества производства яиц, полуфабрикатов из мяса птицы на предприятии ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика».

Всего было исследовано 3500 проб продукции на соответствие Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»; СанПиН «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»; Единым санитарно-эпидемическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемическому надзору (контролю); Рекомендациям по санитарно-бактериологической оценке смывов с поверхностей и объектов, подлежащих ветеринарному надзору; Техническому регламенту Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»; Техническому регламенту Таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов».

Исследования 750 проб колбасы варенной из мяса птицы «Сливочная», высший сорт, 650 проб колбасы варенной из мяса птицы «Нежная», высший сорт, 100 проб колбасы сыровяленой «Васильевская экстра», 500 проб сосисок «Куриные», высший сорт, 100 проб охлажденных тушек цыпленка бройлера, 100 проб яиц куриных, столовых показали, что все пробы соответствовали санитарным нормам. При исследовании 300 проб полуфабриката рубленного из мяса птицы, в натуральной оболочке 96,7% проб соответствовало санитарным нормам, было выявлено 10 нестандартных проб, что составило 3,3% от общего количества проб.

THE MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY
BIOLOGICAL FACULTY
Department of Microbiology

AZARONAK
Yuliya Alexandrovna

Diploma work on the subject:
**QUALITY CONTROL THE PRODUCTION OF EGGS, POLUFABRIKA
TOV POULTRY AT JSC "VITEBSK BROILER POULTRY FACTORY"**

Supervisor:
senior Lecturer
E.I. Ignatenko

Minsk, 2015

ANNOTATION

The object of study: bird broiler chicken, chopped semi-finished products, eggs, sausage boiled, Sausages summer, swabs from surfaces of equipment and inventory.

Objective: quality control of egg production, semi-finished poultry meat at the plant JSC "Vitebsk Broiler Poultry Factory."

There were studied 3,500 samples of products for compliance with hygienic standards "Safety and safety for human food raw materials and food products"; SanPiN "Requirements for food raw materials and food products"; epidemic sanitary and hygienic requirements for goods subject to sanitary and epidemiological supervision (control); Recommendations for sanitary-bacteriological assessment swabs from surfaces and objects subject to veterinary supervision; Technical Regulations of the Customs Union TRTS 021/2011 "On food safety"; Technical Regulations of the Customs Union TRTS 034/2013 "On the safety of meat and meat products."

Research 750 Cooked sausage poultry "Creamy", the highest grade, 650 Cooked sausage samples from poultry, "Gentle", the highest grade, 100 samples of sausage "Vasilyevskaya extra", 500 samples of sausages "Chicken", the highest grade, 100 samples chilled carcasses of chicken broiler, 100 samples of chicken eggs, showed that all samples comply with sanitary standards. In the study of 300 samples of semi-finished minced poultry meat, in a natural cover 96.7% of the samples corresponded to sanitary standards, it was identified 10 non-standard samples, which amounted to 3.3% of the total amount of co-samples.

